

ПРИВЛАЧЕНІЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ ВѢДОМОСТЯМЪ

№ 39

I. ИЗВѢСТІЯ.

г. О тщательности картофеля и способѣ небрежно сохранять его несколько лѣтъ.

(Продолженіе)

Надобно замѣнить, что для выигранія всего лучше выбирать картофель, который родился въ песчаной почвѣ, и выкапывать его изъ земли въ сухую погоду. Если на выкопанномъ картофелѣ останется нѣмного земли, то его надобно тотчасъ вымыть и высушить на солнцѣ, или на открытомъ воздухѣ и когда совершенно высохнетъ, покласть въ ямы, усыпанныя пескомъ и толченымъ сѣномъ, о чемъ было уже говорено выше. Если же выкопанный картофель хранишь немедленно подвергнувъ действию прессовъ, то его не нужно мыть.

Сначала я опишу собственный свой способъ сушить картофель. У меня это дѣлается зимою; почему я и совѣтую складывать картофель въ ямы вымытый, потому что мытые картофель зимою затруднительно, а иногда и невозможно.

Въ Декабрѣ, или Январѣ мѣсяцъ выигдаютъ холодныхъ дней, или лучше сказать холодныхъ ночей. Чѣмъ сильнѣе холодъ, тѣмъ лучше. Въ одну изъ холодныхъ дней, вечеромъ, вынимаютъ изъ ямы большое количество картофеля, рассыпаютъ его тонкимъ слоемъ на какойнибудь плоскости и даютъ ему во всю ночь хорошенько промерзнуть: для этого выбираютъ луговое мѣсто на дворѣ, или въ саду. Тамъ, гдѣ много снѣгу, картофель можно класть на плоскую упирающую сѣнковой плоскости.

Картофель долженъ весь промерзнуть; для этого требуется довольно

сильный холодъ, и одной почкѣ иногда недоспашочно. Когда картофель силь- но отвердѣешь, изъ эшаго еще не сѣдуетъ, что онъ весь промерзъ. Надобно испытать его: разрубить и ошпаять картофелину. Если вся картофелина дастъ сокъ, это значить, что она промерзла; если же одиъ только верхній части дадутъ сокъ, значить, что морозъ не проникъ еще во внутренность, а это не выгодно, поному, что непромерзшія части съ трудомъ выпускають изъ себя во- ду.

Мерзлый картофель переносятъ въ теплѣе мѣсто и даютъ ему ошпаять. Это можно дѣлать и вдругъ, а по- частямъ, именно: каждый разъ ош- павать столько картофеля, сколько нужно для выпечки. Положимъ, что вмѣсто прессы служатъ обыкновенные шпски, то есть, коробъ изъ досокъ верш. въ 4 шириною и въ вершокъ толщиною: въ него кладутъ ошпаяв- шій картофелины цѣлькомъ, наклады- ваютъ крышку; выдавливаютъ сокъ, который, сквозь пазы досокъ, сте- каетъ въ другой, находящійся внизу; коробъ; сокъ эшотъ не выливаютъ, но даютъ ему ошпаяться, поному, что вмѣстѣ съ нимъ выходитъ изъ- подъ прессы нѣсколько крахмалу; когда послѣдній осѣдетъ, сокъ сливаютъ, а промытый водою крахмалъ опять кла- дутъ подъ прессъ вмѣстѣ съ карто- фелинами.

Выжатый картофель вынимають изъ-подъ прессы и сушатъ такъ, какъ

находятъ удобнѣе, выгоднѣе и скорѣе. При сушкѣ картофеля нужно брать нѣкоторыя предосторожности. Вы- жимки должно хорошенько размять, разослатъ толкнмъ слоемъ и каждый день разъ переворотишь, для того чтобы онъ не слеглся и не заплес- невлъ. Когда на дворѣ довольно хо- лодно, или покрайней мѣрѣ, нѣтъ от- тепелъ, выжимки, вынувъ изъ подъ прес- са, потчасъ можно класть въ холодное мѣсто, поному что морозъ не вредитъ имъ и потомъ, мало помалу, вносятъ ихъ въ комнату для просушки.

Картофельныя выжимки должны быть совершенно высушены, такъ, чтобы въ нихъ не оставалось ни малѣйшей влаги. Когда онъ высохнутъ, ихъ можно держать въ коробахъ, или мѣшкахъ, и молоть на мельницѣ, какъ зерновой хлѣбъ. Картофельная шелуха остается въ сѣтѣ, когда просѣиваютъ муку, которая довольно бѣла, весьма хороша для разныхъ леченій и воми- гихъ кушаньяхъ вкуснѣе, нежели пше- ничная мука.

На хлѣбъ идетъ 3 части карто- фельной муки и, покрайней мѣрѣ, 1 часть ржаной, поному что первая не имѣетъ въ себѣ клея, который необ- ходимъ для того, чтобы нѣчто под- нялось. Такимъ образомъ пригото- вленный хлѣбъ вкуснѣе, нежели одиъ ржаной, и онъ не такъ скоро черст- вѣетъ. Можно также печь хлѣбъ изъ одной картофельной муки, но тогда кромѣ кислаго шѣста, надобно под- бавлять немного дрождей и непременно

по поспашу, для того чтобы хлѣбъ выходилъ рыхлѣе.

Ежели выжатый картофель въ большомъ количествѣ хотѣшь сберегать долгое время, то его не надобно молоть, но дѣлать кусками, для того, вопервыхъ, что мука требуетъ большаго мѣста, а вовторыхъ, немолодые куски пропускаютъ менѣе воздуха, слѣдовательно менѣе подвержены перемѣнѣ въ химическомъ своемъ составѣ, пемелѣ мука. Въ такомъ видѣ картофель сберегается нѣсколько лѣтъ, и нимало ни утрачиваетъ своей питательной силы. Въ обычныхъ картофелемъ годы, имъ можно наполнить магазины, которые, въ неурожаиные годы, будутъ весьма полезны. Высушенный по сей методѣ картофель имѣетъ и ту еще важную выгоду, что онъ весьма удобенъ для перевозки. Въ 100 фунтахъ сырого картофеля содержится не болѣе 25 фунтовъ чисто питательнаго вещества, остальные 75 фунтовъ состоятъ изъ воды, перемѣшанной съ нѣсколькими еолими и проч. слѣдовательно, 25 фунтовъ сухаго картофеля замѣняютъ питательностию 100 фунтовъ сырого картофеля. Можно себя представить, сколько труда, времени и издержекъ прокладаетъ при перевозкѣ сырого картофеля въ отдаленныя мѣста, потому, что четвертая только часть всей тяжести идетъ въ дѣло, остальные же три части суть не иное что, какъ вода. Впрочемъ сей предметъ не требуетъ ближайшаго изслѣдованія,

потому, что онъ довольно уже извѣстенъ; удивительно только, что до сихъ поръ не воспользовались имъ въ сельскомъ хозяйствѣ. Надобно полагать, что картофельная мука, по качеству своему, современемъ будетъ имѣть такой же обширный ходъ въ торговлѣ, какъ и мука хлѣбныхъ зеренъ.

Хотя въ картофелѣ, послѣ замерзанія и оттаиванія, повидимому, и происходитъ большая перемѣна, судя по тому, что онъ, въ этомъ состояніи, и при легкомъ давленіи, выпускаетъ весь свой сокъ, такъ, что внутренній составъ его кажется поврежденнымъ; однако этого вовсе не случается: онъ замерзанію картофеля подвергается механической, по ошибкѣ не химической перемѣнѣ. Крахмалъ и бѣлковина (особенно составныя питательныя части картофеля) не измѣняются; одна только съмѣшанная съ картофелемъ, содержащая воду, механически измѣняется отъ мороза, т. е., разрывается. Легко объяснить, почему мерзлый картофель, оттаивая, свободно выпускаетъ изъ себя воду. Мы знаемъ, что вода, превращаясь въ ледъ, занимаетъ болѣе мѣста, пемелѣ въ жидкомъ состояніи. Ежели стеклянный сосудъ наполнивъ водою и дать ей замѣрзнуть, то сосудъ лопнетъ: по мере самое дѣлается и съ водяными пузырьками въ картофелинахъ: они разрываючися, слѣдовательно вода вытекаетъ изъ нихъ сама собою.

(Окончаніе въ слѣд. №).

2. Средство къ восстановленію здо-
ровья скота, изнуреннаго скудными
содержаніемъ..

Отъ необыкновенно продолжи-
тельной и пылкой зимы; произошла въ
началѣ весны въ пѣкаторыхъ гу-
бернїяхъ недосынокъ корма; и ош-
тійся скотъ, будучи изнуренъ, на-
ходясь въ столь слабомъ состояніи,
что едва таскалъ ноги, а иной и вовсе
не вставалъ. Недалеко отъ Витебска
живущій одинъ помѣщикъ, подверг-
нувшись равной участи, придумалъ и
на дѣлѣ испытать одно простое
средство. Онъ приказалъ крестьянамъ,
паръзавъ въ лѣсу отъ молодыхъ де-
ревцовъ, березы, ольхи, ели, липы,
сосны, вереса и прочихъ деревьевъ,
моodyхъ верхушекъ прошлагоднихъ
побѣговъ, или сучковъ. Собранными
прутьями, изрубилъ толпоромъ жеребей-
ками, въ вершокъ величиною, покладалъ
въ котлы, или варили до шѣхъ, поръ,
пока сдѣлался самый темный отваръ;
на подобіе крѣпкого чаю. Этимъ от-
варомъ, прохолодя его какъ парное
молоко, по утру и вечеру на пощакъ
поили полегшій скотъ. На второй и
на третій день изнуренный скотъ на-
чалъ поправляться и самъ вставать.
Чтобы сдѣлать поило питательнѣе,
въ отваръ помѣщикъ вельзъ
подсыпалъ по двѣ горсти на ведро
всякой муки и часть соли; онъ за-
мѣчалъ, что каждый разъ скотъ съжадъ.

поспѣю кидался на это поило, и послѣ
побѣдалъ распаренные даже сучки. Узнавъ
о семъ опытъ самаго помѣщика и отъ
другихъ его соседей, я счелъ дол-
гомъ сообщить этою способъ въ
Земледѣльческую Газету для всеоб-
щаго свѣденія. Отъ каждому сподру-
ченъ и ничего не стоить, польза же
его испытана на опыти. Слабый из-
нуренный скотъ, когда на пустой
желудокъ пивается холодной воды,
получаетъ разныя болѣзни, особенно
поносъ, и отъ того умираетъ; по-
мѣный, какой бы то ни было от-
варъ, будучи вымытъ, согрѣваетъ пу-
стоу желудка, а небольшой при-
бавка муки и соли, дѣстъ ему еще
болѣе питательности. Конечно, это
поило не замѣнитъ питательнаго кор-
ма, по онъ и предлагается его толь-
ко на крайній случай, для сохраненія
здоровья и жизни скота, а не на
обыкновенное кормленіе.

И. Арнольдъ.

3. О приехавшихъ и выехавшихъ.

(сб 17 по 28 число Сентября 1839 года.)

Прибыли: изъ Москвы — Флигель-
Адъютантъ Полковникъ Крзенин-
тернъ, Прусской службы Генералъ-Лей-
тенантъ Тиле, Докторъ Вейсб, Май-
оръ Графъ Вестарнъ, Ротмистръ Га-
ронъ Ферстъ и Майоръ Гогенгорстъ изъ
С. Петербурга — Лекаря: Месиковъ и

Хлопинъ, изъ Перм.-Чиновникъ 9 класса
Мельниковъ, остановились Рождествен-
ской части; изъ Владиміра—Маіоръ *За-
польскій*, изъ Москвы—Коллежскій
Регистраторъ *Вышеславцевъ*, изъ Поча-
нокъ - Коллежскій Совѣтникъ *Ясеровъ*,
изъ Екатеринбурга—Штабсъ - Капи-
танъ *Фадѣевъ*, изъ Вятки—Корнетъ
Машковцевъ, изъ Лукоянова—Титу-
лярный Совѣтникъ *Петасевъ*, остано-
вились Кремлевской части; изъ Вла-
диміра—Генераль-Маіоръ *Гермесъ*, и
Маіоръ *Жилинскій*, остановились Ма-
карьевской части.

Выбаили: въ Казань—Генералъ Ма-
іоръ *Мамдрыка*, въ Моршу-Генераль-
Маіоръ *Гермесъ*, въ Кострому-Фли-
гель-Адъютантъ Полковникъ *Крузен-*

штеръ, Прусской службы Генераль-
Лейтенантъ *Тиле*, Маіоры: Графъ *Ве-
старій*, *Гогеборстъ*, Ротмистръ Ва-
ропъ *Феретъ* и Докторъ *Вейсъ*, въ Село
Сибилеп-Надѣрный Совѣтникъ *Давы-
довъ*, въ Арзамасъ-Прапорщикъ *Кашка-
ровъ*, въ Ардатовъ-Титулярный Совѣт-
никъ *Алексѣевъ*, въ Москву—Корнетъ
Машковцовъ, Поручикъ *Крюковъ*, во Вла-
диміръ—Маіоръ *Запольскій*, въ Яро-
славль-Штабсъ Ротмистръ *Балашевъ*,
во Владиміръ—Капитанъ *Кругликовъ*,
въ Ярославль—Войный Совѣтникъ
Дурного, въ Доскино—Титулярный
Совѣтникъ *Петасевъ*.

Метеорологическія наблюденія, дѣланныя при Нижегородской Губернской Гимназіи съ 10-го по 17 число Сентября 1839 года.

Дав. жидк. по спириту шниту	В ЧАСОВЪ УТРА				ПОДЕНЬ				З ЧАСА ПО ПОЛУДНИ				В ЧАСОВЪ ВЕЧЕРА			
	Барометр. въ миллиметрахъ.		Термометр.		Барометр. въ миллиметрахъ.		Термометр.		Барометр. въ миллиметрахъ.		Термометр.		Барометр. въ миллиметрахъ.		Термометр.	
	При барометр.	Ртут. на воздуш.	При барометр.	Ртут. на воздуш.	При барометр.	Ртут. на воздуш.	При барометр.	Ртут. на воздуш.	При барометр.	Ртут. на воздуш.	При барометр.	Ртут. на воздуш.	При барометр.	Ртут. на воздуш.	При барометр.	Ртут. на воздуш.
10.	751,7.	14,0.	10,0.	Тихо на- мля облак.	757,9.	12,5.	12,5.	Тихо на- мля облак.	752,8.	12,5.	12,0.	Тихо на- мля облак.	753,2.	15,0.	4,3.	Тихо чис- сто.
11.	754,0.	13,5.	6,0.	Тихо чис- сто.	754,3.	14,0.	6,4.	Тихо чис- сто.	754,3.	14,2.	9,1.	В. 2. чис- сто.	754,7.	14,0.	3,8.	Тихо на- мля облак.
12.	754,5.	14,4.	5,4.	Тихо на- мля облак.	754,3.	15,2.	9,2.	В. 2. на- мля облак.	753,9.	14,9.	9,0.	В. 2. на- мля облак.	753,9.	14,3.	4,2.	В. 1. на- мля облак.
13.	753,6.	14,2.	4,7.	СЗ. 2. чис- сто.	753,5.	14,8.	6,8.	СЗ. 2. на- мля облак.	753,6.	14,7.	6,4.	СЗ. 2. чис- сто.	753,9.	14,0.	4,0.	СЗ. 1. об- лачно.
14.	754,1.	13,9.	5,1.	СЗ. 1. на- мля облак.	754,4.	14,1.	7,0.	СЗ. 1. на- мля облак.	754,4.	14,1.	6,6.	СЗ. 1. на- мля облак.	754,9.	15,2.	3,7.	СЗ. 1. на- мля облак.
15.	755,1.	13,6.	4,1.	З. 1. чис- сто.	755,5.	14,5.	11,4.	З. 1. чис- сто.	755,9.	14,4.	11,0.	З. 1. чис- сто.	756,4.	14,0.	6,0.	Тихо чис- сто.
16.	756,7.	14,2.	10,0.	Тихо чис- сто.	756,9.	14,7.	12,2.	Тихо чис- сто.	757,1.	14,6.	12,0.	Тихо чис- сто.	757,3.	14,1.	6,3.	Тихо об- лачно.

Наблюдатель, Старшій учитель Гимназіи, Георгій Шенкинъ.